38e Année. — Tome LXXV. N° 1935 Paris, 30 Juillet 1931

REVUE DE VITICULTURE

FILTRATION DES LIES FRAICHES

Les lies. — Les lies sont constituées par le vin dont elles sont originaires, tenant en suspension des éléments plus ou moins solidifiés dont la nature diffère suivant que ce sont des grosses lies ou des lies de fermentation, des lies de fouet ou de colle, ou de dépôt par le froid. Tandis que dans celles-ci les parties solides sont constituées surtout par des cristaux et des matières colorantes, les lies de fermentation qui sont les plus abondantes présentent ces mêmes éléments avec une proportion élevée de levures ; les lies de fouet, moins volumineuses, sont surtout formées de flocons de colle coagulée qui ont fixé des tannoïdes du vin.

Tares des vins de lie. — Mais, quelle que soit leur origine, ces lies se présentent sous forme d'un liquide très trouble ; par le repos, les particules solides gorgées de vins se déposent lentement, retenues par les nombreux colloïdes, en laissant surnager un vin plus ou moins limpide qu'on peut séparer par repipage ou étripage, c'est-à-dire décantation par siphonage, mais vin qui est d'autant plus surchargé des éléments cédés par les colloïdes pendant la phase de rétraction, que le contract est plus prolongé. Il y a encore une autre raison de séparer le vin le plus tôt possible des éléments troubles dont bactéries et levures sont les éléments vivants ; les levures continuent à vivre même à basse température dans la période d'autophagie, en secrétant des produits odorants et sapides, dont l'excès constitue les goûts de lie si désagréables. Ainsi, avec des lies de vins sulfités, si fréquents aujourd'hui, apparaissent les goûts alliacés des divers mercaptants ; les bactéries acclimatées au milieu riche en matières azotées, maintenues en suspension, s'y multiplient d'autant plus rapidement que la température est plus élevée, le milieu moins acide, d'où de nouvelles tares du vin de lie, résultant de la vie bactérienne intense, viscosité et oxydabilité exagérées, perte d'acidité fixe et piqûre par acidité volatile à laquelle s'ajoute celle par acescence quand, ce qui arrive souvent, on n'a rien pour effectuer les ouillages.

A ajouter les chances d'altération de la vaisselle vinaire où séjournent les lies, et aussi de contamination des vins sains auxquels on ajouterait, même en faible proportion pour ouillage, ces vins de lie isolés tardivement, qui souvent sont de véritables bouillons de culture.

Pressurage des lies. — On a donc grand intérêt à séparer le vin le plus tôt possible des parties plus ou moins solides en suspension ; c'est ce qu'on a réa-

lisé depuis longtemps en recueillant cette lie dans des sacs qu'on laisse d'abord égoutter, puis qu'on empile sur la maie d'un pressoir (fig. 5.611) et qu'on presse lentement, par un système très primitif qui permet une pression graduelle par le déplacement de pierres ou de poids sur le madrier-levier de pression. Mais



Fig. 5.611. — Pressurage des lies à l'aide d'un pressoir ancien.

le vin ainsi obtenu, par égouttage d'abord, ou recueilli sur le pressoir, s'écoulant à l'air en couche très mince, est non seulement chargé exagérément en extrait sec de principes excrétés par la coagulation de la lie, et surtout par la pression, mais par son exposition à l'air il perd de l'alcool, du bouquet, devient plat et de plus il s'oxyde, prend un goût d'évent, tandis que sa couleur s'insolubilise en grande partie, et que sa limpidité est altérée par les particules qui ont traversé la toile des sacs à lie.

On se rend compte que, si on sépare rapidement le vin des parties solides, on évite après le soutirage la macération et les tares résultant de la vie des microorganismes aérobies ou anaérobies, et si on opère à l'abri de l'air, il n'y a plus de pertes d'alcool, de bouquet, ni de goût d'évent et de chute de couleur.

Décret du 1er février 1930. — C'est ce qu'on obtient par une filtration bien appropriée aux lies, laquelle, de plus, donne un vin limpide et sain ; aussi est-ce avec juste raison que le décret du 1er février 1930 range les vins de lie obtenus par pressurage, comme impropres à la consommation, tandis que la circulaire du 6 mars 1930 considère le vin provenant du filtrage des lies fraîches en bon état de conservation, comme non visé par le décret. Il faut donc filtrer les lies, et le plus tôt possible.

Filtration rationnelle. — Mais il y a filtration et filtration, et, pour que le filtre sépare du vin ayant droit à ce nom, il faut qu'il n'en modifie pas la composition par son fonctionnement, qu'il n'apporte ni trace de métal, ni aucun goût de filtre au vin séparé, et aussi que le passage dans le filtre n'exagère pas les réactions intestines dans les couches minces en contact avec la masse filtrante, réactions qui modifient au moins temporairement les qualités du vin par le déséquilibre résultant de la traversée d'une masse filtrante dont l'épaisseur est bien inutile, car c'est surtout la surface de cette masse qui retient les corps en suspension.

Filtre séparateur de lie « Simoneton ». — Les données du problème d'une

bonne récupération du vin qui baigne les lies étant ainsi posées, les Etablissements Simoneton, spécialistes bien connus de la filtration depuis 1850, ont résolu ce problème d'une manière très heureuse, en réalisant un filtre (fig. 5.612)

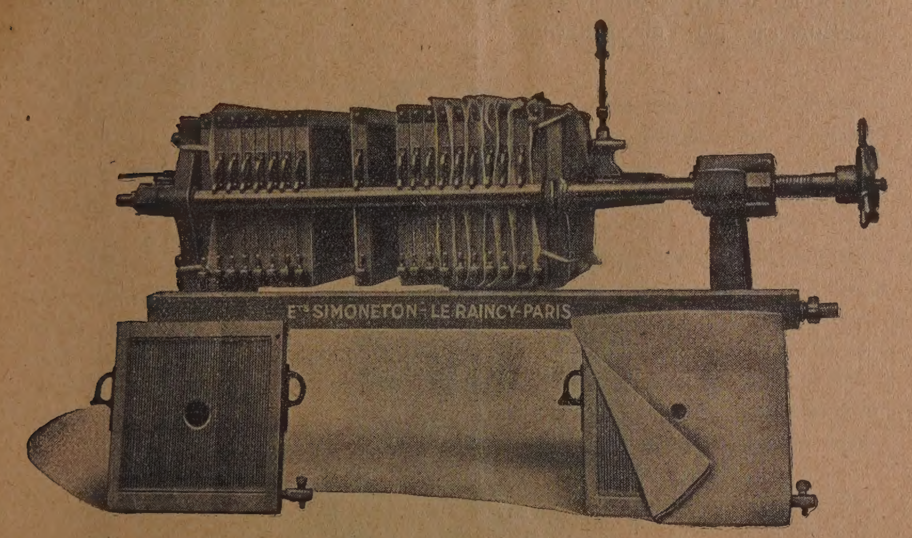


Fig. 5.612. — **Filtre à plateaux.**

donnant les résultats désirés : montage et démontage rapides, sans personnel spécial, entretien facile, grand débit (même avec les lies très troubles) obtenu par une grande surface filtrante et par la faible épaisseur des tourteaux qui assure un épuisement parfait (fig. 5.613), avec aussi une facilité de dessication de



Fig. 5.613. — **Gâteau Tourteau.**

ceux-ci qui n'est pas à dédaigner, évitant ainsi la moisissure qui les altère et en diminue la valeur ; la répartition homogène de l'arrivée de liquide et par suite de la pression, sur des sections faibles, assure la filtration sur toute la section sans laisser des parties de tourteaux boueuses.

Une construction spéciale des plateaux, et l'utilisation d'une pompe à plongeur, tout en bronze, munie d'une soupape de décharge, permet de comprimer la lie à 6 et 7 kg. de pression.

On obtient alors des tourteaux de lie de vins fraîche très secs, comme le

montre la figure ci-dessous, qui se détachent seuls des tissus ou serviettes et, par les robinets des plateaux, un vin parfaitement limpide et marchand.

La pression en question est obtenue soit à l'aide d'une pompe « Simoneton » (fig. 5.614), construite spécialement dans les Usines du Raincy, soit, dans certains cas, par l'air comprimé.

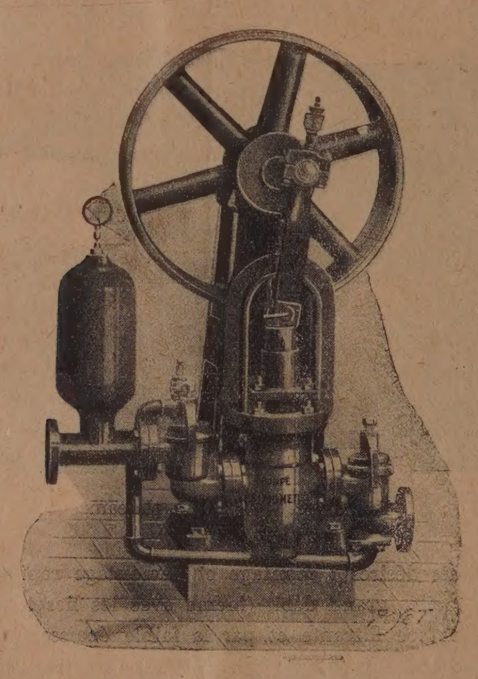


Fig. 5.614. — **Pompe à lie.**

Les Etablissements Simoneton étudient et fournissent tout l'appareil nécessaire répondant exactement au besoin de leur clientèle.

Emmanuel Simoneton.

DU ROLE NEFASTE DES MAUVAIS HYBRIDES POUR LA QUALITE DU VIN (1)

Je note d'abord 5455, hybride de Berlandiéri, d'une très grande vigueur, résistant au Phylloxéra et pouvant supporter 25 à 30 % de calcaire. Il est d'une production constante qui varie suivant les années de 80 à 150 hectolitres en sols profonds fertiles et frais. Son vin est très légèrement framboisé, il a du corps, de la couleur, du fruité et de 11 à 12 degrés d'alcool ; le commerce en est friand et cependant ce n'est que le moins bon de la série que je vais vous décrire.

(1) **Voir *Revue*, N° 1934, page 58.**

S. 6905 s'apparente au Gamay comme qualité de vin et produit deux ou trois fois plus de quantité.

Burdin 1605 lui ressemble beaucoup par la feuille, mais il est plus vigoureux, il accepte tous les porte-greffes, ce qui n'est pas le cas de 6905, et son vin se rapproche encore davantage comme goût de celui du Gamay avec 1 à 2 degrés de plus ; il ne craint pas la Subérose.

S. 8218 donne un vin presque identique à celui de Gamay, malheureusement il ne peut vivre sur ses racines que dans les sols fertiles, frais, profonds et peu calcaires ; il est mauvais greffon sur presque tous les porte-greffes, il vit bien sur Baco I depuis 8 ans, mais ne donne pas toujours 30 % à la reprise en pépinières avec ce porte-greffe.

S. 7053, 8616, 8916, 9216. Ces quatre numéros ont beaucoup d'analogie, tous ont du sang d'Emily, comme la grande majorité des numéros à bon vin ; 8616 est le plus vigoureux de tous, chaque pampre porte de deux à trois raisins de 100 à 300 grammes. C'est aussi le meilleur des quatre. 7053 lui est peu inférieur comme qualité et est encore plus gros producteur. 8916 et 9216 sont moins productifs mais de qualité peu différente, tous sont très résistants au Mildiou. Un sulfatage et un poudrage les protègent en toutes années. Leur degré alcoolique varie de 12 à 13°. Leur couleur est grenat foncé.

8745. Encore un fils d'Emily qui est remarquable par sa puissance fructifère que l'on peut qualifier d'exagérée, car il donne rarement moins de quatre beaux raisins par pampre, en sol fertile s'entend ; son vin assez fin titre 11 à 12°, la couleur est belle.

7157. Un hybride de Berlandiéri comme 5455, mais le vin a plus de finesse. Sa vigueur est grande, les pampres sortent très gros et s'allongent lentement, mais, contrairement à ce qui se passe avec le 5455, très peu de branches s'éclanchent d'elles-mêmes.

8718, 8742, 10878 sont des variétés assez semblables à grande production d'un vin neutre comparable au vin du Midi, leur degré alcoolique varie de 9 à 11°.

D'autres numéros comme 9565, 11742, etc... semblent devoir être intéressants, mais je n'ai pas encore fait leur vinification par numéro.

Dans les numéros que je qualifie donnant du très bon vin, je citerai : S. 8239 qui, d'après celui qu'il donne dans un sol qui n'a jamais pu produire un bon vin de Gamay, semble apte à donner un vin de qualité en terre de bon bourgogne. Il a un parfum et un goût très fins, une teneur élevée en matières sèches et 12 à 13° d'alcool.

S. 8365. Cépage d'une bonne vigueur, raisins à grains surmoyens de 100 à 250 grammes peu serrés. Vin fin de 11 à 13° très fruité, sans aucun goût d'hybride comme le précédent.

Je ne puis mieux, Mesdames et Messieurs, vous faire juger de sa qualité qu'en vous rapportant une petite anecdote.

Sur la demande d'un Syndicat agricole affilié à l'Union des Syndicats du Sud-Est, j'étais allé faire une conférence sur la viticulture à Mornant, canton de la banlieue lyonnaise. Cette commune était autrefois productrice d'une

grande quantité de vin de Gamay dont la qualité était très prisée à Lyon, mais le Mildiou et la pénurie de la main-d'œuvre ont déterminé l'abandon de la plus grande partie du vignoble.

Un viticulteur, M. Aimé Bajard, désolé de se voir obligé d'abandonner la culture de la vigne m'avait écrit, en 1926, pour me demander s'il n'y aurait pas, parmi les nombreuses variétés d'hybrides, un numéro donnant un vin sans fox et d'une qualité voisine de celle du Gamay. Je lui conseillai les numéros 8369 et 8365. Il ne put planter qu'en 1927 le 8365 dont il vinifia les premiers raisins en 1929. Le vin de 13° et de très belle couleur l'enchanta et il vinifia de nouveau ce numéro à part en 1930.

J'ai goûté de ce vin ainsi que de celui de Gamay récolté dans la même pièce de terre, beaucoup de vignerons de la région l'ont aussi dégusté et l'avis unanime est qu'il est bien meilleur que celui de Gamay, aussi ce viticulteur m'a-t-il déclaré avec une émotionnante satisfaction qu'il allait, peu à peu, arracher tous ses Gamays et reconstituer tout son vignoble avec des hybrides, dont surtout 8365. Il semble bien que ce numéro a trouvé à Mornant le sol qui lui convient particulièrement. Ce sol est constitué par des granits décomposés pour une part et en plus grande quantité par des schistes micacés. Le vin est tout aussi beau et reste bon dans un sol argilo-siliceux froid, mais il n'a pas cette finesse de bouquet que j'ai constatée à Mornant.

Comme tous les plants nobles, ces deux numéros sont un peu avares de production, ils ne peuvent guère donner plus de 60 à 80 hectolitres par hectare. Le S. 7349 est aussi une variété à vin très net de goût, il donne un vin léger de 9 à 11°. Le raisin, à long pédoncule, a le goût de celui du Gamay et il serait intéressant de le voir planter dans la région des bons vins du Beaujolais. Il me semble qu'il y pourrait peut-être donner une surprise agréable.

Je ne m'étendrai pas sur le Burdin 1646, notant seulement que le raisin a un goût si parfait de Gamay qu'il serait impossible de les distinguer l'un de l'autre si l'hybride n'était plus sucré. C'est aussi un descendant d'Emily.

Je ne dirai que quelques mots des teinturiers.

Les deux meilleurs de ceux que j'ai cultivés et que je note préférables au Gamay Fréault sont : 6339 et 10078. Le vrai 6740 est aussi un bon vin et plus gros producteur.

Je passerai rapidement sur les numéros blancs.

Le plus intéressant des anciens numéros est 5474. Sa caractéristique est sa production très régulière malgré les gelées, il n'est pas foxé et doit être préféré au 4986 et au 5409. Son vin fait de 11 à 12°.

Les numéros S. 6720, 8229 sont de beaux plants très vigoureux, port très dressé, à vin neutre, 8716, 8717, 8740 sont de même ordre. Vin de 10 à 11 degrés.

S. 10868, 12186 semblent devoir être de gros producteurs de vin neutre avec résistance presque totale au Mildiou ; ce dernier est d'une très grande vigueur.

Les deux vins blancs les meilleurs, à mon avis, sont donnés par les numéros S. 6980 et 10173. Le premier a le défaut grave d'être très sensible aux in-

intempéries sur la fleur et de ne pas remettre à fruits après une gelée. Les vins de ces deux numéros titrent de 12 à 13°. Un mélange de 5474 et de 10173 donne un excellent vin blanc.

Bien des viticulteurs attachent de l'importance, et non sans raison, à la manière dont poussent les pampres, les ports traînants ne sont pas sans présenter quelques inconvénients pour la conduite sur fils de fer. Les numéros 6339, 6720, 6740, 7053, 7157, 8229, 8616, 10868, 12186 sont à bois rigide très érigé. 5455 est à gros bois rigide mais les pousses tendent à s'infléchir au début de la végétation.

S. 7349, 8365, 8717, 8740, 8742, 8916, 9216, 9565 sont aussi à port érigé, mais à bois moins rigide. 8239 qui pousse d'abord érigé s'infléchit très vite en raison de sa grande rapidité de pousse.

S. 6905, Burdin 1605, et 1646 sont semi-érigés.

En résumé, Messieurs, les hybrideurs ont déjà obtenu un certain nombre de variétés intéressantes en attendant mieux, comme je le disais récemment dans une étude sur les lois de l'hybridation parue dans la *Revue de Viticulture*.

Les premières créations ont été faites un peu au hasard, depuis, les nombreux essais et les études poursuivies sur les croisements des animaux ont permis de déduire certaines lois qui fixent le nombre optimum des variétés américaines et françaises à faire entrer en action et l'ordre dans lequel ces croisements doivent être faits, et je crois que l'on est en droit d'espérer obtenir, en procédant ainsi, des variétés plus vigoureuses que nos viniféras, plus résistantes et ayant toutes leurs qualités gustatives.

Je note en passant que c'est une erreur complète de croire que le goût du vin doit être plus ou moins américain lorsque la résistance de la plante aux maladies est maximum et je constate aussi que la loi de Malingier se vérifie admirablement bien pour les croisements entre plants américains et français.

J.-F. Ravat,
ingénieur civil des Mines.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La sécheresse persiste dans la partie basse du Languedoc qui, en généralité, n'a pas eu de la pluie, depuis le 24 juin dernier. Les orages qui sont fréquents dans le Centre, le Nord et l'Est, donnent naissance à des vents du nord assez forts et froids pendant les premières journées. Ces vents faiblissent et s'échauffent au bout de quelques jours, pour faire place à des courants marins qui sont de courte durée ; les pluies dans les montagnes ramenant le mistral périodiquement.

L'aspect du vignoble est encore beau en général, quoique certains coins fai-

blissent à cause de la sécheresse qui dessèche les feuilles de la base et empêche les grains de raisins de se développer normalement. Si nous avions quelques pluies, même légères, les vignes de notre région s'en trouveraient bien et les grains de raisins se développeraient bien mieux.

Continuer à extirper le chiendent qui périra en ce moment de chaleur et de sécheresse. Butter les jeunes greffes. Se préparer à effectuer la greffe à la mayorquine ou la greffe en coin. Ces modes de greffage donnent d'excellents résultats et satisfont les viticulteurs qui les ont expérimentés. Nettoyer les fossés qui entourent les vignes et bien extirper les mauvaises herbes des bords.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles sont calmes en général. Pourtant, le marché du vendredi à Béziers a été très animé avec un grand nombre de viticulteurs. Les transactions seules n'ont pas été importantes ni nombreuses. Il y a encore de mauvais vendeurs malgré la fin de la campagne ; et les offres sont rares, malgré la publication à l'*Officiel* de la statistique de juin qui accuse une bonne consommation.

Les affaires sur souches sont toujours très calmes. Les rares traités n'ont pas dépassé 14 fr. 50 le degré qu'il faudra déterminer par l'alambic Salleron. Il est bon que les propriétaires viticulteurs connaissent cette nouvelle méthode de titrer les vins pour éviter des difficultés et même des procès entre le vendeur et l'acheteur.

Malgré que la consommation n'ait pas boudé, et que la récolte ait été très faible, la soudure se fera largement, comme nous l'avions indiqué. Les vins blancs continuent à être délaissés à la propriété. Pourtant on en consomme dans les restaurants où on les fait payer plus cher que les rouges. Comme d'ailleurs chez les débitants.

Nous ne comprenons pas cette baisse sur les vins blancs à la propriété. Ils sont moins payés que les vins rouges. Il y a certainement un phénomène anormal qui s'expliquera un jour. Et dire que pendant que nous ne vendons pas nos bons vins blancs, le gouvernement fait des conditions spéciales aux vins blancs de Grèce qui entrent en France.

Il y a longtemps que dans cette Revue, nous dénonçons les manœuvres de certains hommes politiques de notre région, intéressés à la rentrée des vins de Grèce. Hommes politiques à double face, qui se disent les grands défenseurs de la viticulture française. Ce sont ces hommes que les viticulteurs et les correspondants agricoles de journaux politiques devraient attaquer.

Au lieu de cela, un correspondant de Narbonne d'un journal politique de l'Hérault s'en prend de parti pris à la *Revue de Viticulture,* pour avoir laissé passer une communication d'un rédacteur qui approuvait de bonne foi la convention franco-grecque.

Ce correspondant, de mauvaise foi évidente, ne tient pas compte de la note de la direction de la Revue qui a suivi l'article incriminé, ni des nombreux articles insérés dans la même Revue, contre l'entrée des vins blancs de Grèce. Articles qui ont été parfois très violents. Dans le cas où ce correspondant ne serait pas de mauvaise foi, il ne connaît rien au journalisme.

Si les directions de journaux ne laissaient pas à leurs correspondants la liberté d'exprimer leur opinion, elles auraient certainement censuré plusieurs fois les articles de parti pris de ce Narbonnais qui peut-être est guidé par quelqu'un ; mais passons et laissons aboyer.

Dans les marchés vinicoles que nous fréquentons et parmi tous les viticulteurs que nous rencontrons, nous ne trouvons pas beaucoup de défenseurs du nouveau statut de la viticulture.

Ce n'est qu'un bluff de celui qui se dit le grand défenseur de la viticulture et qui n'est qu'un défenseur et un pourvoyeur du parti politique qu'il représente à la Chambre. Parti ennemi de la propriété individuelle.

La nouvelle loi qu'on vient de voter est d'ailleurs dirigée contre la liberté de la propriété individuelle.

Le ministre de l'Agriculture, qui a pesé de tout son poids pour faire voter la loi, a été induit en erreur par ce même personnage encombrant qui lui a fait croire à une reconnaissance des viticulteurs.

La preuve que le nouveau statut est impopulaire parmi les viticulteurs, c'est que le personnage dont nous parlons plus haut a convoqué dans une ville du nord du département de l'Hérault, où la culture des céréales et du châtaignier domine, les trois conseillers généraux S. F. I. O. du département, des conseillers d'arrondissement et des maires du même parti pour parler du statut de la viticulture. Le scénario était bien préparé et un ordre du jour lu par un conseiller général S. F. I. O. a été approuvé

On prépare d'ailleurs en ce moment un règlement d'administration publique sur le statut de la viticulture, qui rendra la loi applicable.

Au moment où la situation agricole et économique demande du sérieux et des efforts conjugués, les charlatans politiques font du battage dans leur intérêt personnel, sacrifiant l'intérêt général. C'est simplement écœurant. — E. F.

Situation du vignoble de la Haute-Garonne. — Depuis ma dernière note (25 juin), la situation du vignoble de notre région est la suivante :

La végétation de la vigne est luxuriante ; à cette date, 18 juillet, elle continue de pousser ; il faut être constamment à rogner, et l'on a commencé prudemment à effeuiller pour donner un peu d'air tout en évitant d'exposer au soleil les grappes de certaines variétés qui ont déjà souffert légèrement de la grillade.

Pas encore de maladies. A peine quelques taches d'Oïdium que l'on arrête facilement grâce à la température dont nous jouissons. En sera-t-il longtemps ainsi ? Les quelques pluies orageuses que nous venons d'avoir auraient vite retourné la situation si elles continuaient.

Avec ces pluies qui ont été assez abondantes dans quelques-unes de nos contrées, les grappes et les grains ont rapidement grossi ; les vendanges s'annoncent précoces. Non seulement les 15 jours de retard du début de l'été ont été regagnés, mais se sont transformés en 15 jours d'avance. Dans très peu de temps, nous allons assister à la véraison d'un grand nombre de variétés.

Comme chaque année, nous avons eu à déplorer quelques chutes de grêle assez importantes, et n'espérons pas trop, par ces journées presque régulièrement orageuses, que ce soient les dernières.

Depuis un mois, les prix du vin à la propriété ont été influencés par des considérations peu justifiées à mon avis. On a fait courir les bruits que la récolte serait déficitaire (alors que jusqu'ici rien ne le fait supposer) ; que la soudure ne se ferait que difficilement, que les stocks seraient vite épuisés, etc. Chez les négociants, toutes les qualités sont en forte hausse, ce qui fait crier le consommateur. Tant que les fortes chaleurs dureront, la sous-consommation n'est pas à craindre ; mais après, qu'arrivera-t-il si les prix ne baissent pas ? Dans un mois, nous serons un peu mieux fixé.

En résumé, récolte plus que moyenne en perspective. Il serait un peu imprudent de l'évaluer en ce moment.

Si les perspectives de récolte sont relativement belles pour les viniferas, on peut affirmer qu'elles sont *brillantes* pour les *hybrides producteurs*. La production de ces cépages est tellement belle qu'elle provoque de l'enthousiasme chez beaucoup de viticulteurs qui ne se laisseront pas influencer par les menaces du statut de la viticulture au sujet de la limitation des plantations et autres ennuis. — E.-P. Laby.

Création de la « Fédération des Caves Coopératives du Centre ». — S'il est exact de dire que le syndicalisme a pris naissance sur les bords de la Loire, il n'en est pas moins vrai que la coopération en viticulture n'a fait son apparition dans notre région qu'assez longtemps après que d'autres régions viticoles, et notamment le Midi, nous aient donné l'exemple.

A la suite des efforts persévérants de J.-B. Martin et de dévoués mutualistes, les Caves Coopératives de Bléré et de Francueil ont pu fonctionner depuis 1925.

Malgré leur succès, et en dépit des visites nombreuses qu'elles ont reçues depuis cette date, le mouvement coopératif viticole ne s'est pas étendu suffisamment.

Pourtant à la fin de 1929, et au début de 1930, à la suite notamment d'une visite aux Caves Coopératives de la Bourgogne, le mouvement paraissait avoir repris, et nous pouvions espérer une « promotion » 1931 d'une dizaine de nouvelles caves coopératives.

Malheureusement, des circonstances diverses et locales (sinon même dans quelques cas de regrettables questions personnelles) et surtout la crise viticole ont freiné ce mouvement.

Cependant en 1931 fonctionneront pour la première fois 3 nouvelles caves :

Celle « des grands vins de Bourgueil à Restigné, et celles de Limeray et de La Croix.

La Cave Coopérative de Bléré a eu l'heureuse idée de provoquer la formation d'une fédération de Caves Coopératives de la région, y compris celles du Loir-et-Cher.

Toutes les Caves consultées avaient accueilli chaleureusement le projet.

Des projets de Statuts ont été élaborés par la Cave de Bléré d'accord avec la Direction des Services agricoles.

Le 4 juillet dernier se réunissaient à Tours les délégués des 8 Caves Coopératives :

Indre-et-Loire : Bléré, Francueil, La Croix, Limeray, Restigné ; Loir-et-Cher : Villiers-sur-le-Loir, Monts ; Loiret : Mareau-aux-Prés.

Le projet de statut a été adopté avec de légères modifications.

La Fédération est donc constituée avec les 8 Caves Coopératives existant actuellement dans la région.

Protection des vins de Sauternes en Allemagne. — On mande de Berlin que de nombreux négociants allemands mettraient en vente, en Allemagne, sous le nom de « Sauternes », des vins n'ayant pas droit à cette appellation d'origine et pouvant être ainsi offerts aux consommateurs allemands à des prix inférieurs à celui du « Sauternes » sur les lieux mêmes de production.

Or, après examen attentif de la nouvelle loi allemande sur les vins, il apparaît que cette législation ne permet pas d'exiger, des importateurs de vins de Sauternes, un certificat d'origine. Pour qu'un vin puisse être vendu en Allemagne avec appellation d'origine « Sauternes », il suffit que le commerçant qui l'a mis en vente puisse prouver par sa correspondance commerciale et par ses factures que le vin lui a été vendu comme Sauternes.

En conséquence, les contrôleurs de caves n'ont donc pas à rechercher l'origine des vins, mais seulement à vérifier, par des analyses, s'ils sont conformes aux exigences de la loi allemande en ce qui concerne la teneur en sucre non transformé, en sucre naturel, en soufre, en acidité, etc. ; leur surveillance se borne à indiquer aux autorités chargées de la police des vivres les infractions à la loi et aux règlements dans la fabrication des vins. En particulier, ils ne doivent pas permettre qu'un vin qui a été sucré (chaptalisation) soit vendu avec une appellation d'origine.

Par l'analyse, il peut donc arriver qu'un contrôleur reconnaisse qu'un vin, vendu comme Sauternes, est un vin qui n'a pas droit à cette appellation. Le délinquant est alors dénoncé et condamné. Il apparaît ainsi que par ce moyen, les vins suspects français pourraient être reconnus et signalés. Mais, pour cela, tous les Etats allemands devraient être consultés, puisque les contrôleurs de caves ne dépendent pas du Reich, mais des Etats.

D'autre part, puisque l'état actuel de la législation allemande ne permet pas de réprimer directement les fraudes touchant aux fausses appellations d'origine, peut-être une démarche de notre représentant auprès du gouvernement allemand pourrait-elle aboutir à la modification, par le Reichstag, de la loi sur les vins, en rendant obligatoire, pour les vins de Sauternes, le certificat d'origine.

Toutefois, peut-être la réalisation de cette réforme aboutirait-elle à une raréfaction des achats de Sauternes par les négociants allemands, ceux-ci préférant acheter les vins italiens ou espagnols dont le commerce se fait sans entraves Peut-être aussi les négociants français en vins d'autres régions s'élèveraient-ils contre la réforme sollicitée en faveur des vins de Sauternes. — H. J.

La magnésie peut-elle être considérée comme un engrais ? — Dans certains pays, la Belgique et l'Allemagne notamment, poser semblable question serait absolument oiseux.

Dès le début de son ouvrage magistral sur les engrais, Constant Schreiber, directeur général au ministère de l'Agriculture de Belgique, dit, en effet, de façon absolument explicite : « Nous réservons le nom d'engrais aux matières qui peuvent livrer aux plantes et de la chaux et de la « Magnésie ». Un engrais est dit « complet » quand il contient ces cinq éléments, « incomplet » dans le cas contraire.

En Allemagne, Willstaetter considère que la chlorophylle ou substance verte des feuilles joue un rôle capital dans l'assimilation du carbone en sa qualité de composé organo-magnésien.

Dans ces deux pays, la magnésie est donc classée nettement comme un engrais. En France, il en va autrement, et la loi s'obstine à ne reconnaître le titre d'engrais qu'aux seuls composés ou dérivés de l'azote, de l'acide phosphorique ou de la potasse.

La magnésie, légalement, n'est donc pas un engrais, et nous pouvons lire dans la classification adoptée par les chemins de fer : « Eengrais composés, associés ou non à la magnésie », ce qui paraît assigner, bien à tort, une place à part à la magnésie.

On peut s'étonner, à la suite de cela, qu'un esprit aussi éclairé que Jean Dumont, aujourd'hui décédé, et qui fut directeur de la Station agronomique de Grignon, ait pu écrire tout un livre en faveur « des engrais magnésiens basiques », livre aujourd'hui épuisé en librairie, mais bourré de faits issus d'une documentation et d'une expérimentation consciencieuses, et que M. Lagatu, le distingué professeur de Montpellier, n'ait pas hésité à consacrer plusieurs articles à la question.

Avant d'aller plus loin, qu'il nous soit permis de citer la phrase suivante de M. Eugène Peligot, de l'Académie des Sciences, phrase qui met la magnésie à sa place, la réhabilitant contre l'opinion officielle, un peu hâtivement conçue :

« Je considère la magnésie comme « nécessaire » au développement des « corps organisés « au même titre » que l'acide phosphorique et la potasse. »

Dehérain donnait autrefois la définition lapidaire suivante de l'engrais : « L'engrais est la substance qui, nécessaire au développement des plantes, manque au sol. »

Enfin, troisième citation : « La Magnésie active est autrement rare dans nos « terrains que la chaux et la suffisante richesse en magnésie de la plupart des « sols » n'est rien moins qu'une erreur grossière ».

Nous pouvons donc conclure de ce qui précède : si la magnésie « active » (la seule qui puisse nous intéresser) est un élément rare de nos sols cultivés (Dumont) ; si la magnésie est nécessaire au développement des plantes (Péligot) ; si, enfin, la définition de Dehérain ne peut être discutée, nous devons admettre que « la magnésie est un engrais ».

La littérature sur la « magnésie engrais » est d'ailleurs des plus riches ; elle est, malheureusement, restée cantonnée dans les milieux savants et commence à peine à être connue des milieux agricoles ou viticoles qui, il faut cependant le reconnaître, paraissent, à la suite d'expériences déjà nombreuses, fort bien disposés à lui donner sa place à côté de la trinité des engrais officiels.

Dans sa thèse de doctorat ès-sciences, sur « Le Rôle physiologique du Magnésium chez les végétaux », M. E. Canals, de la Faculté de Montpellier, cite cent soixante-dix ouvrages ou articles sur la question parus soit en France, soit à l'étranger ; c'est déjà pas mal, il faut en convenir et, si la magnésie n'occupe pas encore la place qui devrait lui revenir, nous le devons, sans doute, « à une phrase malheureuse (oh ! combien) de Georges Ville qui, après avoir reconnu la nécessité du magnésium pour la culture de blé, a ajouté que point n'était besoin d'en ajouter au sol, parce que celui-ci en renferme toujours suffisamment ».

Cette malheureuse phrase, qui est d'ailleurs l'expression d'une hérésie, a été reprise par M. Lenglen, dans son joli ouvrage de vulgarisation : « Où,

quand, comment employer les engrais ? » : fort heureusement Jean Dumont imprimait, déjà avant la guerre, la phrase citée plus haut, faisant ainsi par anticipation appel au jugement par trop hâtif de savants insuffisamment avertis de la question.

Il est à remarquer que Dumont parlait de « magnésie active » et c'est la présence ou l'absence de ce mot « active » qui constitue toute la différence entre les deux affirmations ; c'est que, en effet, bien des sols contiennent une assez forte proportion de magnésie... mais en combinaisons silicatées, donc absolument inactive et sans effet sur la végétation : autant dire qu'ils n'en contiennent pas !

Les quelques opinions citées ci-dessus, l'importance considérable des études publiées sur la magnésie, tant en France qu'à l'étranger, les observations nombreuses et concluantes d'un nombre croissant de praticiens nous autorisent maintenant à conclure : la Magnésie est un engrais ; c'est un engrais au même titre que l'azote, l'acide phosphorique et la potasse ; il a été méconnu jusqu'à ces dernières années, mais, l'expérience aidant, l'idée si magistralement développée par Dumont fait son chemin, et le moment n'est plus éloigné où nul cultivateur ne pourra plus ignorer la magnésie et devra en tenir compte dans l'équilibre rationnel de ses fumures. — Dr A...

A MM. les hôteliers et restaurateurs de France. — Depuis quelques mois, en France, les touristes constatent avec satisfaction le retour à la vieille coutume du repas à prix fixe vin compris.

Le principe est bon et très utile pour la prospérité du tourisme et pour l'intérêt de la Nation. Nous espérons que les Restaurateurs s'efforceront de faire apprécier à leurs clients français et étrangers, à part les crus nobles, qui font la gloire de la viticulture française, les crus régionaux trop peu connus.

Pour aider l'établissement d'une liste complète des restaurants qui comprennent le vin dans le prix du repas, nous prions instamment Messieurs les Hôteliers et Restaurateurs, quelle que soit l'importance de leur Maison, d'envoyer leurs nom et adresse : à M. A. Nougaret, Président de l'Association de Propagande pour le Vin, 72, allées Paul-Riquet, Béziers. — A. P. V.

Ligue nationale de propagande pour le Vin de France. — Un journal viticole ayant signalé qu'un des restaurants autorisés dans l'enceinte de l'Exposition Coloniale de Paris, avait proscrit le vin par circulaire, M. J. Couton, Président de la « Ligue Nationale de Propagande pour le Vin de France », a saisi immédiatement de l'incident M. Olivier, Délégué Général de l'Exposition, afin qu'un pareil scandale prît fin. Cette protestation, jointe à celle de M. Barthe et des Conseils généraux de l'Hérault et du Gard, a abouti à un résultat.

Après échange de vue entre le Comité de l'Exposition, les détaillants intéressés et l'administration des Contributions Indirectes, il a été entendu que le vin serait admis, dans tous les restaurants de l'Exposition.

Nous souhaitons que ce soit d'après la formule pour laquelle M. Gaston Gérard, nos confrères de l'A. P. V. et nous-mêmes, avons si souvent fait campagne, c'est-à-dire le prix de la boisson étant compris dans le prix du repas.

Une bonne nouvelle pour les Coopératives agricoles. — Les Coopératives agricoles attendent avec impatience le statut que leur a promis le gouvernement et dont le projet a été déposé par M. André Tardieu à la date du 28 mai.

Cette question est pour elles capitale, leur existence est en effet menacée par les impôts dont le fardeau se révèle de plus en plus lourd ; il importe qu'un régime équitable vienne leur permettre de vivre et de se développer. Elles pourront alors, financées par les Caisses de Crédit agricole qui ont été spécialement créées pour elles, prendre le même essor qu'elles connaissent dans la plupart des pays étrangers.

« *Les Cahiers de la Coopération et du Crédit agricoles* » : 8-10, rue d'Athènes, ont pour objet spécial de servir la coopération agricole en la renseignant

et en la défendant. Ils continuent l'action antérieurement menée par « Les Dossiers du Syndicalisme et de la Coopération Agricoles » d'une part et « Le Bulletin de l'Office Central du Crédit Agricole » d'autre part. La fusion de ces deux organes en une seule publication imprimée permettra une plus grande diffusion de leur précieuse activité.

Le numéro de juin des Cahiers de la Coopération et du Crédit Agricoles contient en particulier une étude sur le projet gouvernemental qui sera lue avec profit par les associations intéressées.

Il sera fait un abonnement gratuit de trois mois à toute coopérative ou caisse de crédit qui en fera la demande. — A. F.

Les agriculteurs et les transports. — Une délégation de l'Office Central du Rail et de la Route présentée par son président, M. Henry Lapierre, et à laquelle M. le sénateur Mathieu, président du Conseil Supérieur des Chemins de fer, avait bien voulu apporter l'appui de sa haute compétence, a été reçue par M. André Tardieu, ministre de l'Agriculture, à qui elle a remis les vœux des agriculteurs en matière de transports.

Au moment où le Conseil Supérieur des Chemins de fer et le ministre des Travaux publics étudient les moyens propres à remédier au déficit chaque jour accru du fonds commun, il y avait lieu d'étudier les desiderata actuels de l'agriculture sur ces questions.

L'Office Central du Rail et de la Route qui réunit à la Société des Agriculteurs de France des représentants des grandes organisations agricoles et notamment M. le Sénateur Faure, Président de l'assemblée des présidents des Chambres d'agriculture, a indiqué tout d'abord qu'il ne saurait être question à l'heure actuelle de songer à une élévation des tarifs agricoles et que parmi les mesures étudiées pour y suppléer, il y aurait lieu d'envisager un aménagement nouveau des transports de banlieue, onéreux pour l'ensemble des usagers et inefficaces pour les besoins actuels, le remplacement sur les petites lignes déficitaires des trains de voyageurs par des automotrices à essence et des camions automobiles sur route affectés au transport de porte à porte : cet aménagement nouveau de lignes rurales effectuerait une meilleure liaison des campagnes avec les centres de consommation et comporterait pour les réseaux une forte diminution des dépenses : il est demandé par un grand nombre de Chambres d'agriculture.

Il était intéressant pour le ministre de l'Agriculture de connaître sur cette question l'opinion des agriculteurs qui y sont directement intéressés, or un grand nombre de Chambres d'agriculture ont demandé l'adoption de ces mesures en signalant que dans certaines régions la plupart des trains de voyageurs circulent à vide.

M. André Tardieu a promis à la délégation de l'Office Central du Rail et de la Route de saisir officiellement de la question les départements ministériels intéressés et d'attirer très spécialement l'attention du Conseil Supérieur des Chemins de fer sur les revendications formulées. — R. R.

Institut œnotechnique de France. — Cours préparatoire aux vendanges. — Bien vinifier, quels que soient la nature de cépage et l'état du raisin, c'est retirer de sa vendange un vin qui fera prime à la vente par sa supériorité de qualité sur les vins de même origine ; or cela est possible même avec l'outillage le plus simple, à la condition de bien raisonner pour conduire les diverses opérations adaptées au matériel.

Mais pour raisonner, il faut avoir quelques connaissances théoriques sur la constitution du raisin pour utiliser les éléments qui donnent la qualité et éliminer du vin ceux qui le déprécient, et sur les trois groupes de phénomènes de la cuvaison pour aider ceux qui sont favorables et entraver ceux qui sont nuisibles, etc.; on peut avoir plus de couleur, un bouquet plus développé et même plus de 1° d'alcool de plus que si on laisse la cuvaison s'effectuer sans soin.

C'est ce qu'obtiennent facilement ceux qui appliquent ces principes acquis

par l'étude très attrayante sous la forme d'expériences, du Cours d'œnotechnie appliqué à la vinification, du Prof. L. Mathieu, cours qui peut être suivi très fructueusement même par ceux qui n'ont aucune notion de chimie.

Les programmes et notices sont envoyés sur demande avec timbre pour réponse, à la Direction de l'Institut œnotechnique de France, 3, avenue Joannès, à Gagny-lez-Paris (Seine-et-Oise).

Promotion d'ingénieurs techniques d'agriculture. — Le Conseil de perfectionnement de l'Institut technique de pratique agricole, que préside M. le sénateur Victor Boret, ancien ministre de l'Agriculture, vient de décerner le diplôme d'*ingénieur technique d'Agriculture* aux élèves de la 19e promotion, ayant satisfait aux examens de fin d'études, dont les noms suivent :

M. L. Leroy, Mme Montagut, M. Gourguet, classés 1er, 2e et 3e, et à qui M. le ministre de l'Agriculture a remis des médailles de vermeil, d'argent et de bronze ; MM. Arnaud, F. Baille, Barthe, Beauchamps, Bellier, Bense, Bisso, Bourquard, Burelle, Caenens, Castillo, H. Charles, Combet, Dutheil, Durande, G. Dupont, Ferent, Filliol, Gallès, Gandillon, Giacometti, A. Girard, Gourdier, El Hakim, Hubazeck, Mlle Hussnu, MM. Lamaud, Laverdure, Mlle Latham, MM. Lemarié, D. Lemoine, Lima, H. Maas, Maugée, J. Noailly, de Pernes, Planelles, Prochasson, Rimaux, de Roquefeuille, Royer, Mlle Sainctavit, MM. Sermange, Tessier, P. Touron, Tran Nien Mau, Trujillo, R. Vatel, Mlle Vagliano, MM. Vilallonga, R. Walter

La reprise des cours pour la 20e promotion aura lieu au siège de l'I. T. P. A., 38, rue des Ecoles, Paris, le 1er octobre prochain.

Bibliographie

Les Caves coopératives, en Bourgogne, ainsi que dans les autres régions de la France et treize pays étrangers, par Hubert Clique, docteur en droit. Volume de 320 pages. Préface de Léon Douarche, directeur de l'Office international du Vin. Librairie du Recueil Sirey, 22, rue Soufflot, Paris. 40 francs.

Cette étude, particulièrement documentée en ce qui concerne les coopératives vinicoles de la Bourgogne, apporte une contribution précieuse et très originale à l'histoire du développement de ces organismes. C'est une mine de renseignements pour le viticulteur, le négociant en vins, l'économiste et le législateur. Ils y trouveront beaucoup de chiffres, de statistiques et de tableaux utiles à connaître.

Les chapitres relatifs aux coopératives vinicoles de l'étranger présentent un intérêt qui n'est pas moindre ; ils permettent d'apprécier la place occupée par la France, et les efforts que font les pays étrangers pour rivaliser avec notre pays.

Cet ouvrage est aussi un monument élevé à la gloire des esprits d'avant-garde, qui ont été les animateurs désintéressés de nos belles coopératives vinicoles de France et d'Algérie. — (*N. D. L. R.*)

*
* *

La Ferme extérieure de Grignon. Un volume 16×29, 186 pages. Broché : 12 fr.; franco : 13 fr. Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (6e).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 245 fr. et au-dessus ; 9°, 260 fr. et au-dessus ; 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 285 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 305 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 690 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.500 à 8.500 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 3.300 à 3.600 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1928, 1ers crus Médoc, de 23.000 à 28.000 fr. ; Bourgeois du Bas-Médoc, de 3.200 à 3.600 fr. ; 1ers crus Graves, 4.800 à 5.300 fr. ; 2es crus, de 4.300 à 4.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 525 à 575 fr. Mâconnais, 475 à 525 fr. ; blancs, 900 à 1.100 fr. Mâcon, 1res côtes, 750 à 800 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 330 à 430 francs. Vins blancs de Blois, 300 à 400 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 700 à 800 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 16 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré. Noahs, 300 à 600 fr. les 225 litres, suivant degré et qualité.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 750 à 850 fr. ; Gros plants, de 375 fr. à 450 fr. Noah, de 250 à 325 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1929 : Rouge, de 15 fr. 50 à 16 fr. 75 le degré. Vins blancs, de rouges, 15 fr. 50 à 15 fr. 75 le degré. Blancs de blancs, à » fr. » Vins pour la distillerie, à » fr. ». Trois-six de marc v., à » fr. les 100°. Rectifié extra neutre, de » fr. à ».

MIDI. — *Nîmes (27 juillet 1931).* — *Cote officielle :* Vins rouges, de 18 fr. » à 19 fr. » le degré. Costières, de 19 fr. » à 20 fr. » le degré logé. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Clairettes, de » à » fr. le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à » fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (28 juillet). — Vins rouges, enlèvement immédiat, de 17 fr. 50 à 20 fr. » le degré. Vins logés vieux et nouveaux, de » fr. » à » fr. » le degré. Rosé, de 17 fr. 50 à 18 fr. Blanc de Blanc, de 17 fr. 50 à 81 fr. le degré. Esprit de vin à 86°, » les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » à » fr. les 100°. Trois-six 86°, ». Marc 52°, » à » fr. Esprit de marc à 86°, à » fr.

Béziers (25 juillet). — Vins rouges 1930, de 17 fr. 50 à 19 fr. » le degré, enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de 17 fr. à 18 fr. 50 le degré. Blanc, 17 fr. » à 18 fr. 50 le degré. Alcools rectifiés 95-97°, 1.340 fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, 10 fr. » à 10 fr. 50.

Minervois (26 juillet. — Marché d'Olonzac, 19 fr. » à 20 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (25 juillet 1931). — Pas de cote (Chambre de commerce).

Carcassonne (25 juillet). — Récolte 1930, de 18 fr. 50 à 20 fr. » le degré.

Narbonne (23 juillet). — Vins rouges, de 19 fr. » à 20 fr. » le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 220 fr. ; 1929, H.-Rhin, de 280 à 340 fr. ; B.-Rhin, de 260 à 320 fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 280 à 340 fr. ; B.-Rhin, 280 à 320 fr. Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr. ; Kirsch, 1.800 fr. ; Mirabelle, 1.800 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 176 fr. » à 178 fr. » ; orges, 80 fr à 87 fr. ; escourgeons, 72 fr. à 78 fr. ; maïs, 74 fr. » à 78 fr. » ; riz, » fr. ; seigle, 73 fr. à 81 fr. ; sarrasin, 110 fr. à 115 fr. ; avoines, 88 fr. » à 105 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 86 fr. 16 à » fr. ». Buenos-Ayres, 46 fr. 80 à » ». Chicago, 78 fr. 10. — Sons, 46 fr. à 54 fr. — Recoupettes, de 40 à 50 fr. ; remoulages, de 85 à 110 fr.

Pommes de terre. — Région parisienne 50 à 130 fr. ; d'Espagne, de 160 à 170 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 130 fr. à 165 fr. ; paille d'avoine, de 130 fr. à 165 fr. ; paille de seigle, 130 fr. à 165 fr. ; luzerne, 225 fr. à 255 fr. ; foin, 210 fr. à 245 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet du Nord, de 450 à 500 fr. ; trèfles violet du Midi, de 465 à 500 fr. ; Féveroles, de 105 à 110 fr. ; luzerne, de 700 à 800 fr. ; sainfoin, 210 à 240 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 100 fr. » ; d'arachide blanc extra, 88 fr. à fr. ; Coprah, 67 fr. ; Arachides courant, 71 fr. »

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 233 fr. 50 à 235 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 7 fr. 50 à 22 fr. ». — Veaux, 7 fr. » à 17 fr. ». — Moutons, 6 fr. » à 42 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. 50 à 10 fr. 80. — Longe, de 12 fr. » à 18 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 80 ; sulfate de potasse (1) 46 %, 94 fr. » ; chlorure de potassium, 49 %, 68 fr. 70 ; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de » fr. » à » fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, » fr. » à » fr. les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 104 fr. » à 108 fr. » ; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kgs ; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 à 118 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Soufres : Sublimé, 120 fr. ; trituré, 98 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 260 fr. 100 kgs ; neige, 267 fr. 50 **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : — Cassis, de 100 fr. à 160 fr. les 100 kgs. — Framboises, de 450 à 825 fr. les 100 kgs. — Pêches, de 550 à 625 fr. — Prunes des départements, de 500 à 900 fr. les 100 kgs. — Raisins d'Algérie, de 350 à 500 fr. — Groseilles, de 225 à 310 fr. les 100 kilos. — Abricots, de 540 à 925 fr. — Melons de Nantes, de 4 à 10 fr. — Tomates, de 110 à 150 fr. — Carottes, 170 à 260 fr. — -- Pois verts, 140 à 310 fr. — Haricots verts de Paris, de 150 à 500 fr. — Artichauts, de 50 à 160 fr. le cent. — Laitues de Nantes, de 125 à 160 fr. les 100 kilos.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.